


35840/A
C.123
5



guérin pbre.

LE PARFAIT LIMONADIER,

OU

LA MANIERE DE PREPARER le Thé, le Caffé, le Chocolat, & autres Liqueurs chaudes & froides.

Par J. MASSON Limonadier.



A PARIS,
Chez CHARLES MOETTE ruë de la Bouclerie, entre le Pont S. Michel, & le bas de la ruë de la Harpe, à l'Etoille.

M. DCCV.

AVEC PERMISSION.



LE PARFAIT LIMONADIER, OU LA MANIERE

de préparer le Thé, le Caffé & le Chocolat, & autres Liqueurs chaudes & froides.

POUR distiller au Bain Marie, il faut avoir un Vaiſſeau qui s'appelle la Poire, autrement dit Matras. Il faut mettre ce que vous vou-

lez diſtiller dedans avec la liqueur convenable à ſa diſtillation, le couvrirez de ſa Chapelle, autrement dit Cucurbite, & le bien lutter tout autour avec du gros papier, & de la pâte que l'on fait avec de la farine, dont vous frotterez le papier comme d'une eſpece de colle ; puis vous mettrez vôtre Alambic dans un Chaudron ouChaudiere pleine d'eau, ſelon ſa grandeur, que vous mettrez ſur un Fourneau ou Trépié, & le ferez boüillir toûjours d'un boüillon égal, afin que cela faſſe boüillir ce qui eſt dans vôtre Alambic ; & avant que d'y mettre vôtre Bouteille ou Recipiant, vous en laiſſerez tomber environ un demi verre, qui eſt appellé le Flegme ; aprés cela vous y met-

trez vôtre Recipiant, que vous lutterez & boucherez bien avec du papier frotté de la susdite colle, puis vous le laisserez aller, & aurez soin à mesure que vôtre Chaudron diminûra, de le remplir avec de l'eau boüillante ; & pour aider à la distillation vous prendrez un torchon ou grosse serviette, que vous moüillerez dans de l'eau fraiche, & aprés l'avoir pressée pour en oster la grosse eau, vous en couvrirez la Chapelle de vôtre Alambic ; & quand elle sera chaude à commencer à secher, vous la remouïllerez toûjours de la même maniere jusqu'à la fin de vôtre distillation. Si vôtre Alambic tient neuf ou dix Pintes, vous n'y mettrez que six pintes deLiqueur avec ce que

vous voulez diſtiller, parce que ſi vous l'empliſſiez tout à fait, cela monteroit & entreroit dans vôtre Chapelle, c'eſt à quoy il faut prendre garde; & lorſque vous verrez qu'il commencera à boüillir, vous en moriginerez le feu, afin qu'il boüille doucement, & l'entretiendrez toûjours de même juſqu'á la fin. De ſix pintes de liqueur ainſi miſe à la diſtillation, vous ne pouvez tirer que trois Pintes de bon, c'eſt à dire, que de Pinte vous ne pouvez pas eſperer plus de Chopine tout au plus.

Si c'eſt en Sable que vous vouliez diſtiller, ou à la Cendre, il faut mettre vôtre vaiſſeau dans une terrine ou dans un pot de fer avec du ſable ou de la cendre deſſous & tout autour, &

y faire un feu doux & temperé, parce que la cendre ou le sable s'échauffent de peu de feu : ainsi vous ferez toûjours travailler vôtre Alambic, & tâcherez de le maintenir dans un même degré de chaleur. Pour aider à la distillation vous mettrez, comme il est déja dit cy-devant, un linge moüillé sur la Chapelle, & prendrez garde que la Liqueur monte trop, parce que si elle entroit dans la Chapelle, elle gâteroit toute vôtre distillation. Prenez toûjours bien garde aussi que vos vaisseaux soient bien luttez, & de tirer le flegme avant que d'y mettre vôtre Recipiant.

Pour distiller & faire de l'Essence & Esprit d'Anis.

IL faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon Anis vert d'Espagne, car c'est le meilleur, que vous mettrez dans vôtre Matras de neuf ou dix pintes comme dessus, avec six Pintes de bonne Eau de vie; vous le mettrez infuser le soir sur de la cendre chaude, & le couvrirez bien; puis le lendemain vous le distillerez sur un Fourneau, Rechaud ou Trépier, avec un feu de charbon doux & égal, prenant toûjours bien garde qu'il ne boüille trop fort, qu'il soit entretenu dans un même degré de chaleur, & que la liqueur n'entre point

dans la chapelle. Vous tirerez ainſi de ces ſix Pintes trois Pintes ou environ de bonne Eſſence ; & ſi-toſt que vous verrez la goutte blanche en ſortir , vous la retirerez du feu, parce qu'elle ſentiroit l'Empireſme , & cela luy donneroit un méchant goût.

Pour faire & diſtiller de l'Eau, & Eſprit de Canelle , & de Geniévre.

PRenez une livre de graine de Geniévre concaſſée, avec 6. pintes d'Eau de vie. Si le matras eſt plus grand neuf pintes de vin blanc , c'eſt à dire l'un ou l'autre ; & le faites diſtiller comme deſſus avec un feu doux & égal , & vous en tirerez deux Pintes & Chopine, ou trois Pin-

tes tout au plus de bonne liqueur.

Notà. Que de tout ce qu'on fait diſtiller, il faut en laiſſer aller le flegme, & prendre garde qu'il ne ſente l'empireſme, c'eſt à dire le fond de l'Alambic; lorſque la Matiere s'attache au fond, cela luy donne un méchant goût, & c'eſt ce qu'on appelle Empireſme.

Pour faire de l'Eau de la Reine d'Hongrie.

DAns le temps de la fleur de Romarin, on en cueillera le matin aprés que le ſoleil aura donné deſſus, & on en prendra une livre & demie qu'on laiſſera eſſorer à l'ombre deux fois vingt quatre heures,

en la remuant de temps en temps pour qu'elle ſe ſeche également. Si vous n'aviez pas de fleurs ſuffiſamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naiſſantes de Romarin, de Saulge, d'Hyſope, de Thin & de Marjolaine, que vous ferez auſſi eſſorer comme la fleur. Vous prendrez enſuite vôtre fleur, ou vos boutures, & les mettrez infuſer dans vôtre vaiſſeau avec ſix pintes de bonne Eau de vie, du ſoir au matin, aprés lequel temps vous couvrirez le vaiſſeau de ſa chapelle, que vous lutterez bien, & ferez diſtiller le tout au bain marie, au ſable, à la cendre, ou au feu doux, que vous entretiendrez toujours égal. Le Flegme en étant oſté, vous y mettrez vôtre bouteille

ou recipiant, que vous lutterez bien, & en tirerez de bonne Eau jusqu'à deux pintes & chopine au plus. Cela fait, vous retirerez vôtre vaisseau de dessus le feu, délutterez vôtre bouteille ou Recipiant, que vous boucherez bien, & le laisserez refroidir, & mettrez l'eau dans des bouteilles, ou la laisserez dans le recipiant.

Autre maniere de faire de l'Eau de la Reine d'Hongrie.

PRenez de la fleur de Romarin toute pure, essorée comme dessus, la quantité d'une demie livre, que vous mettrez dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'esprit de vin, & la boucherez bien.

Vous chercherez enſuite de bon Fumier de cheval, que vous mettrez dans une Futaille, dans lequel vous enterrerez vôtre bouteille juſques à un doigt prés du ſommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans, quoyqu'elle ſoit bien bouchée : vous la laiſſerez ainſi dans ledit Fumier l'eſpace de ſix ſemaines ou deux mois, puis vous la retirerez ; & quand vôtre Liqueur ſera rouge & claire, & le Mare tombé au fond, vous la tirerez doucement par inclination. Cette maniere de faire l'Eau de la Reine d'Hongrie ne ſe peut payer, attendu qu'elle eſt beaucoup meilleure que toute autre, & qu'elle eſt merveilleuſe pour toutes ſortes de foulures, bleſſures, & autres incommoditez.

Pour diſtiller & tirer l'Eſprit du Cloud de Geroſle.

PRenez un quarteron de cloud de Geroſle, que vous concaſſerez & mettrez infuſer dans ſix pintes d'Eau de vie, puis le ferez diſtiller comme deſſus.

Pour diſtiller de la Coriandre.

PRenez trois quarterons, ou une livre de Coriandre; faites-la infuſer dans 6. pintes d'Eau de vie, & diſtiller comme deſſus.

Pour diſtiller à froid toutes ſortes de Fleurs.

PRenez 4. livres de fleurs plus ou moins ſuivant vôtre

Alambic;mettez-y trois ou quatre pintes d'eau avec lesdites Fleurs, & le couvrez de sa chapelle, que vous lutterez bien: vous mettrez ensuite vôtre Alambic dans un Sceau ou autre vaisseau, suivant la grandeur dont il est; puis vous prendrez de la glace que vous pillerez & reduirez en nege, & que vous sallerez comme si vous vouliez faire glacer des eaux, dont vous entourerez bien le Vaisseau; puis vous mettrez le recipiant pour recevoir la distillation, que vous lutterez bien, & aurez de l'eau chaude dans laquelle vous moüillerez un linge de temps en temps, dont vous couvrirez la chapelle, aprés en avoir osté la grosse eau, pour attirer la distillation en haut. Voilà comme on distille à froid.

Pour distiller & faire de bon Esprit de Vin.

PRenez six pintes de bonne Eau de vie, & la distillez, vous en tirerez 2. Pintes & Chopine de bon Esprit de vin : si vous voulez aller jusques à trois Pintes il ne sera pas si bon, cependant il pourra passer, mais n'allez pas plus loin.

Pour distiller & tirer l'Esprit de la graine de Genievre.

PRenez 1. livre de graine de Genievre cõcassée, avec six Pintes d'eau de vie : si le Matras est plus grand, neuf Pintes de vin blanc, c'est à dire l'un ou l'autre, & le faites distiller comme

me deſſus avec un feu doux & égal, & vous en tirerez deux Pintes & Chopine, ou trois pintes tout au plus de bonne liqueur.

Notà. Que de tout ce qu'on fait diſtiller, il faut en laiſſer aller le flegme, & prendre garde qu'il ne ſente l'Empireſme; c'eſt à dire le fond de l'Alambic : lorſque la matiere s'attache au fond, cela luy donne un méchant goût, & c'eſt ce qu'on appelle Empireſme.

Pour faire de l'Eſprit de Vin double.

QUand vous aurez diſtillé vôtre Eau de-vie, comme il eſt dit dans le précédent article; vous prendrez les trois pintes

d'Eſprit de Vin que vous en aurez tiré, & les ferez diſtiller encore une fois ; deſdites trois Pintes vous en tirerez deux: c'eſt ce qu'on appelle de l'Eſprit de vin double, & propre à toute épreuve.

Pour faire de l'Eſſence de Muſc & d'Ambre.

PRenez un gros d'Ambre, & un demi gros de Muſc, que vous mettrez dans une bouteille avec une Chopine d'Eſprit de vin. Si vous voulez qu'elle ſoit plus forte, vous n'y en mettrez que demi-ſeptier ; mais elle eſt bonne à chopine. La bouteille bien bouchée vous l'expoſerez au Soleil, ou la mettrez dans du Fumier l'eſpace de ſix ſemai-

nes ou de deux mois, comme celle de deſſous.

Pour faire des Eſſences.

SI vous voulez faire de l'Eſſence de Canelle ou de Cloud de Gerofle; vous prendrez une demie-once de Cloud de Gerofle, une once de Canelle, une pincée de Maſſie, deux bâtons de Poivre long, une petite poignée de Coriandre, laquelle Coriandre vous mettrez en un petit paquet de toille: le tout étant concaſſé vous le mettrez dans une bouteille de verre avec une chopine de bon Eſprit de vin, ou trois demi-ſeptiers, & la boucherez bien. Si c'eſt en eſté vous la mettrez dans un pot de terre ou terrine, entou-

ré d'un ſable bien chaud que vous mettrez au ſoleil le plus chaud & le plus expoſé pendant l'eſpace de ſix ſemaines ou deux mois, & toutes les nuits le retirerez & mettrez la Terrine dans une étuve avec un réchaud ou une Poëllée de feu ; & ſi vous n'avez point d'Etuve, vous mettrez la Terrine où eſt vôtre bouteille ſur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans ſa chaleur : & ſi c'eſt en hyver que vous vouliez faire de ladite Eſſence, vous enterrerez la bouteille comme cy-deſſus dans un tonneau, ou baquet, dans du fumier chaud, & l'y laiſſerez le même eſpace de temps de ſix ſemaines ou deux mois : & ſi vous voulez faire de l'Eſſence de Canelle ou de

Cloud de Gerofle ſéparément, c'eſt toûjours la même choſe, en y proportionnant la doze d'Eſprit de vin.

Pour faire de l'Eſſence de toutes ſortes de Fleurs Odoriferantes, pour en donner le gouſt aux liqueurs.

PRenez une livre de Fleurs de telle ſorte que vous voudrez, & la mettez dans un vaiſſeau de verre, de terre ou de grez, avec trois livres de ſucre en poudre, dont vous commencerez à faire un lit dans le vaiſſeau, aprés un lit de fleurs, enſuite un lit de ſucre, & continurez ainſi juſques à la conſommation du tout. Cela fait, vous boucherez bien vôtre vaiſſeau, & le

mettez à la cave au frais l'espace de vingt-quatre heures, au ſoleil ou dedans une Etuve; puis aprés ce temps-là vous paſſerez le tout ſur une Etamine; & la laiſſerez dégoûter ſans preſſer les fleurs: Vous mettrez aprés la liqueur dans une bouteille que vous boucherez bien, pour vous en ſervir à parfumer toutes ſortes de liqueurs.

Pour faire le Roſſoly.

IL faut en premier lieu faire boüillir de l'eau pour en oſter la corruption, & la laiſſerez refroidir juſques à ce qu'elle ne ſoit preſque plus tiede: vous prendrez enſuite toutes ſortes de fleurs odoriferantes, chacunes en particulier ſuivant la ſai-

ſon, les éplucherez bien, en ſorte qu'il n'y ait que la feüille, & les mettrez infuſer auſſi chacune en particulier dans de l'eau comme cy-deſſus, juſques à ce qu'elle ſoit refroidie, afin qu'elle en puiſſe tirer l'odeur. Vous en oſterez aprés les fleurs avec un Ecumoire, & les mettrez égouter ; enſuite vous mettrez l'eau de chaque fleur dans une Cruche ſur trois Pintes d'icelle ; vous mettrez une Pinte ou trois Chopines d'Eſprit de vin, ce qui ſera quatre pintes & Chopine meſure de Paris, ſur leſquelles vous mettrez trois chopines de ſucre clarifié, qui s'appelle trois livres à la ſuſdite meſure ; vous y mettrez enſuite la moitié d'un demi-ſeptier ou environ d'Eſſence d'Anis diſ-

tillé, & autant d'eſſence de Canelle : s'il eſt trop ſucré, & qu'il ſe trouve pateux, vous y ajoûterez demi-ſeptier ou chopine d'Eſprit de vin plus ou moins ſuivant qu'il vous plaira mieux, ainſi que de ſucre ſi vous le trouvez trop fort : & pour empêcher que vôtre eſſence d'Anis ne blanchiſſe vôtre Roſſoly, mêlez-la avec l'eſprit de Vin avant que de la mettre dans l'eau ; ſi d'avanture il n'avoit pas aſſez d'odeur, vous y ajoûterez une ou deux cueillerées d'eſſence de fleurs, ſi vous en avez, pour luy donner le gouſt que vous voulez qu'il ait, avec une pincée ou deux de Muſc & d'Ambre préparé avec du ſucre en poudre. Si vous n'aviez point de fleurs,

le Musc & l'Ambre préparez en Essence ou en poudre pourroient suffir. Tout cela fait, vous le passerez à la Chausse pour le decrasser, & le mettrez dans des bouteilles que vous boucherez bien. Voilà comme se fait le véritable Rossoly, & qui de cette maniere se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

Pour faire le Rossoly qu'on appelle de Franchipane.

CE Rossoly est une composition de Fruits, de Fleurs & d'Odeurs mêlées ensemble avec les mêmes doses, & autres choses cy-dessus. Il faut sur tout prendre garde que rien ne le domine car c'est l'égalité de

goût qui en fait la veritable qualité & luy donne le nom de franchipane.

Pour faire du Populo.

LE Populo eſt un petit Roſſoly fort leger & délicat, doux & aiſé à boire. Pour le faire, il faut prendre trois Pintes d'eau, les faire boüillir, & lors qu'elles ſeront refroidies, y mettrez une Pinte d'Eſprit de Vin, une Pinte de Sucre clarifié, un demi verre d'Eſſence d'Anis diſtillé, autant d'Eſſence de Canelle, ſi peu que rien de Muſc & d'Ambre en poudre pour qu'il ne s'y connoiſſe pas. C'eſt ainſi que ſe fait le véritable & meilleur Populo, en y obſervant encore comme pour

les autres Rossolys, de ne point trop faire cuire le sucre en le clarifiant, parce qu'il se candit dans le Rossoly, & y fait des nuages : On remarquera encore à ce sujet, que le Populo de Marseille est sujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l'eau froide, au lieu que quand elle est chaude elle ne se gâte jamais.

Pour faire l'Eau d'Angelique.

PRenez demie once d'Angelique, autant de Canelle, un quart d'once de Gerofle, autant de Massie, de Coriandre & d'Anis vert, & demie once de bois de Cedre, le tout concassé dans un Mortier, vous le mettrez infuser dans un Pot d'Eau de Vie; étant infusé du

ſoir au matin dans une Cucurbite ou Alambic de verre, vous le diſtillerez au bain Marie, & de cette Eſſence vous en mettrez ſur un Pot d'Eau de Vie depuis demie once juſqu'à deux onces ou trois, & y mettrez auſſi de l'Ambre & du Muſc Civette ce qu'il faut.

Pour clarifier le Sucre.

POur la facilité & perfection de toutes les Liqueurs cy-deſſus, j'ay crû qu'il étoit neceſſaire d'expliquer icy comment il faut clarifier le Sucre, & c'eſt ainſi que cela ſe doit faire, & que je l'ay toûjours pratiqué dans une Poëlle à confitures : Mettez une Pinte ou trois Chopines d'eau avec un

blanc d'œuf que vous foüetterez à froid afin qu'il ſe mêle bin avec ladite eau ; vous prendrez enſuite ſix livres de Sucre ou Caſtonnade, mais plûtoſt le premier que le dernier, parce que plus le Sucre eſt fin & beau, plus le Roſſoly ou autre Liqueur eſt bonne & belle ; vous le romprez par morceaux, & le mettr ez dans ladite eau ſur le feu, le ferez fondre, & boüillir en paſſant de fois à autre l'écumoire au fond de la poëlle juſques à ce qu'il ſoit fondu, afin qu'il ne s'y attache pas ; & lorſqu'il voudra monter vous l'éteindrez de temps en temps avec un peu d'eau juſqu'à la concurrance de trois Chopines ou deux Pintes que vous conſommerez ainſi à di-

verſes fois pour l'éteindre ; celà fait, & ayant boüilli quelques boüillons vous l'ôterez de deſſus le feu, & le paſſerez à travers d'une étamine ou d'une ſerviette moüillée dans une terrine, puis vous vous en ſervirez quand vous voudrez à faire toutes vos Liqueurs ; & ſi vous en voulez clarifier une plus grande quantité vous y mettrez un œuf entier , & de l'eau à proportion.

Pour faire l'eau de Céte.

PRenez trois Pintes d'eau boüillie & laiſſez refroidir, puis y mettez la moitié d'un demy Septier d'Eſſence d'Anis, diſtillée que vous mêlerez avec trois Chopines d'Eſprit de Vin,

& jetterez le tout dans ladite Eau ; vous y mettrez ensuite une Pinte de Sucre clarifié, plus ou moins suivant vôtre goût ; cette Eau n'a pas besoin d'autre odeur, à moins que ce ne soit pour vôtre satisfaction que vous jugiez à propos d'y en mettre, si vous la voulez plus forte, vous y ajoûterez de l'Esprit de Vin.

Pour faire de l'Eau de Canelle.

VOus prendrez de même trois Pintes d'Eau boüillie, & demi-septier d'Essence de Canelle distillée, comme celle d'Anis ; si elle n'est pas assez forte de Canelle, vous y en augmenterez suivant que vous l'aimerez, vous y mettrez

enſuite cinq demi-Septiers ou trois Chopines d'Eſprit de Vin que vous mêlerez avec l'Eau & l'Eſſence de Canelle, avec une Pinte de Sucre clarifié, puis vous paſſerez le tout à la chauſſe, comme cy-deſſus.

Pour faire de l'Eau d'Anis forte, ou de l'Eau de Vie Aniſée.

SI vous la voulez faire comme beaucoup de gens la demandent, prenez un demi-Septier de vôtre Eſſence d'Anis diſtillée, & le mettez ſur trois Pintes d'Eau de Vie, de la meilleure, avec une Pinte d'Eau boüillie, & mèlez bien le tout enſemble; ſi vous la voulez ſucrée, vous mettrez ſur le tout une Chopine de Sucre cla-

rifié ; mais beaucoup de perſon-ſonnes l'aiment ſans Sucre ; paſ-ſez le tout à la chauſſe de meme que les autres. Je ne parleray point icy de certaines autres Liqueurs fortes & violentes, qui ne ſont faites qu'avec l'Eſprit de Vin , un peu de Sucre , & quelques Odeurs, comme l'Eau d'Or, le Pitre, le Sec, & autres qu'on appelle comme on veut, & dont l'uſage eſt tres-pernicieux ; n'importe pas, voilà de quoy elles ſe font & comme on les fait, en fera qui voudra.

Pour préparer le Musc & l'Ambre avec le Sucre en poudre, qui fera plus d'éfet dans les Liqueurs, que fera toutes les Essences dont nous avons parlé cy-devant.

IL faut prendre quatre grains d'Ambre, deux grains de Musc, & gros comme un œuf de Sucre, & bien broyé le tout ensemble dans un Mortier jusqu'à ce qu'il soit reduit en farine, cela fait vous l'envelopperez dans du papier & ensuite dans plusieurs autres par dessus de peur qu'il ne s'évente, vous le garderez ainsi dix ans, sans qu'il se gâte, & vous vous en servirez à parfumer les Rossolis, Hypocras & autres Li-

queurs qui ont beſoin d'être ambrées & muſquées.

La doſe eſt une bonne pincée ou ſur la pointe d'un coûteau ſur quatre ou cinq Pintes de Liqueur, & vous l'augmenterez ou diminûrez ſuivant la grande ou mediocre quantité que vous en voudrez faire.

Pour faire de bon Hipocras blanc & rouge.

POur en faire la quantité de deux Pintes, il faut prendre deux Pintes de bon Vin à huit ou dix ſols la Pinte blanc ou rouge, bien fort & bien vineux; & s'il eſt rouge bien foncé en couleur, ſur leſdites deux Pintes de Vin vous mettrez une livre de Sucre en pierre, deux

Citrons à jus, ſept ou huit zeſtes d'Oranges aigres avec le jus d'une d'icelles; ſi vous avez de l'Orange de Portugal, vous y en mettrez le jus d'une, avec dix ou douze zeſtes de la même Orange; ſi vous n'en avez point, il n'en eſt pas beſoin; vous mettrez encore ſur leſdites deux Pintes de vin un demy gros de Canelle concaſſée, quatre clous de Gerofle rompus en deux, une feüille ou deux de Maſis, autrement dit Fleur de Muſcade, cinq ou ſix grains de Poivre blanc concaſſez, la moitié d'un bâton de Poivre long, & une petite poignée de Coriandre auſſi concaſſée, la moitié d'une Pomme de Renette, ou toute entiere, ſi elle eſt petite, que vous pellerez & couperez par

tranches, & un demy-ſeptier de bon Lait, puis vous remurez bien le tout enſemble avec une cuillere ou un bâton, & le paſſerez enſuite en une Chauſ-ſe bien nette, juſqu'à ce qu'il devienne clair; & lors que vous aurez tout mis dans la Chauſſe, vous le paſſerez peu à peu, afin qu'il clarifie plûtôt; & lors qu'il ſera bien clair & bien tranſpa-rant, vous le ferez couler ſur une Cruche ou un autre Vaiſ-ſeau que vous couvrirez d'une étamine, linge, ou autre cho-ſe que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure où vous ferez couler la Chauſſe, puis vous prendrez ſur la pointe d'un coûteau de la Poudre de Muſc & d'Ambre preparée, que vous jetterez ſur l'étamine où coule

vôtre Hipocras, & en passant il le parfume : il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre; car le bon Hipocras doit avoir de tout, & rien qui le domine : il se gardera ainsi un an & plus sans prendre aucune corruption.

Pour faire l'Hipocras d'Eau.

PRenez trois Demy-septiers de bonne Eau boüillie & froide, avec Demy-septier de bon Vin blanc, deux jus de Citrons, avec cinq ou six zestes, un jus d'Orange aigre sans y mettre les pepins, une demie livre de Sucre, la moitié d'un demy gros de Canelle, deux ou trois clous de Gerofle, une feüille de Massie, une bonne pincée

de Coriandte concaſſez, quatre grains de Poivre blanc concaſſez, un quartier de Pomme de renette coupé par tranches, la moitié d'un Demy-ſeptier de Lait, & une demie Orange de Portugal, avec quelques zeſtes; mêlez le tout enſemble, le remuez bien, paſſez le à la Chauſſe comme cy-deſſus, & le parfumez de la même maniere à proportion; cependant beaucoup de perſonnes n'y aimant pas le parfum, vous pouvez y augmenter la Canelle: Au lieu de Lait pour le clarifier, vous pouvez prendre un quarteron d'Amandes douces, que vous pilerez bien, ſans toutes fois les reduire en Huile, & les mettre avec toutes les autres choſes cy-deſſus.

On peut aussi faire de l'Hipocras de Vin d'Espagne, de Vin Muscat, de Vin du Rhin, de l'Hermitage, de Vin de Champagne, en mettant sur tous ces Vins la même dose qu'à celuy cy-dessus, & avoir bien soin sur tout de le bien clarifier.

Pour faire l'Eau Clairette.

IL faut prendre de belles & bonnes Cerises bien meures, la quantité de six livres, deux autres livres de bonnes Framboises & autant de Groseilles rouges aussi bien meures, bien écraser le tout ensemble sur un Tamis dans une Terrine : sur une Pinte de ce jus vous mettrez une Pinte d'Eau de Vie, une livre de Sucre ou trois quarterons,

terons, ſept ou huit clous de Girofle rompus, ſept ou huit grains de Poivre blanc, deux feüilles de Maſſie ou environ, & une pincée de Corriandre concaſſée; mettez le tout infuſer enſemble dans une Cruche bien bouchée l'eſpace de deux ou trois jours, remuez-le de temps en temps pour faire fondre le Sucre, & qu'il ſoit clair, & le mettez dans des Bouteilles. Voilà comme ſe fait la bonne & veritable Eau Clairette; ſi l'on y veut donner de l'odeur, cela dépend de ceux qui l'aiment & qui en font pour eux.

Pour faire du Ratafia rouge.

PRenez de belles & bonnes Ceriſes bien meures, l'on

peut aussi y mettre Merises noires ou des Guignes, des Framboises & des Groseilles. Par exemple, un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits sur les deux tiers ou trois quarts de Cerises, bien écraser le tout ensemble, ou l'un aprés l'autre, les presser & passer au travers d'un gros Tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire. Sur deux Pintes de ce jus vous mettrez une Pinte d'Eau de Vie sur chaque Pinte, cinq ou si onces de Sucre, un demy gros de Canelle, trois ou quatre clous de Gerofle, & quatre ou cinq grains de Poivre blanc, le tout concassé; vous mettrez le tout infuser dans un Vaisseau de terre ou de grés, & le boucherez bien : Voilà la veritable Do-

ſe pour une Pinte, ſur laquelle on ſe peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des Ceriſes, c'eſt toûjours la même doſe; beaucoup de gens le font differemment de chaque Fruit en particulier, mais c'eſt toûjours la même choſe quand aux autres Ingrediens.

Pour lui donner le goût de Noyau à ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de Noyaux de Ceriſes, une livre ou deux d'Abricots, bien pilez, & concaſſer le tout enſemble, & le jetter dans vôtre tonneau, & à proportion dans vos cruches, ſuivant la quantité que vous en voulez faire; vous paſſerez celui qui eſt dans vos cruches à la chauſſe; pour ce-

luy des tonneaux il s'éclaircit de lui-même ; on y peut mettre aussi des fleurs de Coquericot, cela n'est pas méchant & n'y fait point de mal. Voilà en quoy consiste la veritable perfection du Ratafia ; & l'on se souviendra, qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit ci-dessus, on entend parler d'un muid ou demie queuë, & que c'est par leur continence qu'il faut regler la dose de tous les ingrediens & autres choses concernant ladite Liqueur.

Pour faire du Ratafia blanc, autrement dit, Eau de Noyau.

SUr une cruche de douze Pintes d'Eau de vie, il faut

mettre infuſer pendant deux fois vingt-quatre heures trois quaterons de Noyaux de Ceriſes bien pilez, ou bien une demie livre d'Amandes d'Abricots pilez avec la peau, avec un gros de Canelle, une douzaines de Clous de Girofle, deux pincées de Coriandre, trois livres & demie de Sucre, & quatre Pintes d'Eau boüillie aprés qu'elle eſt refroidie, laquelle vous mêlerez lorſque vous voudrez paſſer vôtre infuſſion à la chauſſe, puis aprés vous mettrez la Liqueur dans des bouteilles & les boucherez bien.

Pour faire de l'Eau de fleur d'Orange.

POur faire deux Pintes d'Eau de Fleur d'Orange

pour boire en boiſſon rafraîchiſſante, il faut pendant une heure & demie ou deux heures, la mettre infuſer auprés du feu; de même en ferez vous de toutes les autres Fleurs à proportion qu'elles ſont legeres; car il n'en faut pas tant quand elles ſont plus peſantes: on peut faire de pareille Eau que celle ci deſſus, de Fleur de Violette, de Jonquille, de Giroflée, de Jaſſemin, de Roſes muſquées, de Thubereuſes, & generalement de toutes les autres fleurs odoriferantes; ſi la Liqueur ſe trouve trop ſucrée, vous y mettrez de l'eau; ſi elle ne l'eſt pas aſſez, vous ajoûterrez du Sucre. L'infuſion faite vous paſſerez le tout à la chauſſe ou dans une étamine, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

De l'Eau Clairette.

PRenez deux Pintes d'Eau de vie, une livre des plus belles Cerises de Montmorancy ausquelles vous osterez les queuës sans les écraser, une livre de Sucre, demie once de bonne Canelle, autant de Gerofle, le tout infuser au Soleil pendant les jours Caniculaires dans une bouteille de verre bouchée avec de la Cire ou Liege, & de parchemin mouillé; vous la renverserez tous les jours, afin que le marc se mêle bien pour communiquer ses bonnes qualitez à l'Eau de vie. Elle est bonne pour fortifier l'estomac.

Ratafias d'Abricots.

Il se fait de deux façons, en faisant infuser vos Abricots coupez par morceaux avec de l'Eau de vie, pendant un jour ou deux, & on passe cela à la chausse, & & on y met les ingrediens ordinaires, ou bien on y fait boüillir les Abricots avec du vin blanc, aprés quoy il se tire au clair plus facilement, & en y ajoûtant de l'Eau de vie, Pinte pour Pinte ; sur chaque Pinte un quarteron de Sucre, avec Canelle, du Cloud, du Massis, & Amandes de vos Abricots, aprés que cela aura infusé pendant huit ou dix jours, vous le passerez de nouveau & vous le mettrez dans des bouteilles.

Ratafias de Muſcat.

CHoiſir de beau Muſcat meur, & le preſſer pour en tirer le jus ; vous y ajoûterez autant de Pintes d'eau de vie que de Pinte de jus, un quarteron de Sucre par Pinte; il faut mettre le tout dans des Cruches avec de la Canelle, du Cloud, du Maſſis & quelque grains de Poivre, & laiſſer infuſer deux ou trois jours, au bout deſquels vous paſſerez vôtre Liqueur à la Chauſſe, & la mettrez dans des bouteilles. Vous y pouvez ajoûter un grain de Muſc, ſi vôtre Muſcat n'avoit pas aſſez de parfum.

De l'Hydromel.

PRenez vingt-quatre Pintes d'eau de pluye bien nette, trois Pintes de Miel qui ſoit de couleur tirante ſur la tanée, puis faites boüillir le tout enſemble, dans une Chaudiere de Cuivre, ſur un petit feu de Charbon, peu à peu tournant toûjours de crainte qu'il ne brûle au fond, en l'écumant proprement, pour connoître quand l'Hydromel ſera cuit; vous prendrez un œuf frais de poule, s'il va au fond, il n'eſt pas aſſez cuit, mais s'il ſurnage & qu'il ſe tienne ſur le côté il eſt en ſa parfaite cuiſſon: Alors vous le tirerez de deſſus le feu & le verſerez à travers

un linge dans des vaiſſeaux de bois de Cheſnes qui ſoient tous neufs, n'ayant encore ſervi à y mettre aucune Liqueur, & vous y deſcendrez un linge bien clair ou étamine, couſu en long comme un boyau, dedans lequel il y aura de la racine d'Angelique concaſſée, la valeur de la centiéme partie de ce que vous aurez d'Hydromel, & autant de grains de moutarde auſſi concaſſée, lequel ſera lié d'une petite corde par le bout pour le retirer quand il ſera beſoin; puis vous expoſerez ce vaiſſeau au grand Soleil pendant les jours Caniculaires, laiſſant la bonde ouverte pour luy faire jetter ſon écume, & boüillir une ſeconde fois au Soleil, au bout deſquels vous retirerez le linge

& bondonnerez bien le vaiſſeau, le mettant à couvert dans le logis pour en uſer à vôtre commodité & beſoin.

Pour faire de bonne Limonade.

SUr un Pinte d'eau mettez trois jus de Citron, ſept ou huit zeſte, & ſi les Citrons ſont gros & bien à jus il n'en faut que deux avec un quarteron de Sucre, ou tout au plus cinq onces; lorſque le Sucre eſt fondu & le tout bien incorporé, vous le paſſerez à la chauſſe, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire,

Pour faire de l'Orangeat.

L'Orangeat ſe fait comme la Limonade ; ſi les oranges ſont bonnes & qu'elles ayent bien du jus , il n'en faut que trois ou quatre , avec huit ou dix zeſtes pour y donner goût, & y mettrez du Sucre comme à la Limonade, ſi l'on y aime l'odeur, on y peut mettre un peu de Muſc & d'Ambre préparé, mais il n'en faut guere, car il ne faut pas qu'il paroiſſe qu'il y en ait.

Pour faire de l'Eau de Fraiſes.

IL faut une Pinte d'eau, mettre une livre de Fraiſes que vous écraſerez dans ladite eau, puis vous y mettrez un quar-

teron ou cinq onces de Sucre, & vous y presserez aprés un jus de Citron ; & si le Citron est fort, c'est assez pour deux Pintes, le tout infusé le temps susdit pour la Limonade, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraichir & vous le donnerez à boire

Pour faire de l'Eau de Groseilles.

PRenez une Pinte d'eau avec une livre de Groseilles que vous écraserez dans ladite eau, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre ; vous la passerez ensuite à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire, il n'y faut point de Citron, parce qu'elle est aigrette d'elle-même.

Pour faire de l'Eau de Framboise.

IL faut prendre la même quantité de fruit & l'Ecraser dans la même quantité d'eau, cependant si la Framboise est bonne, il suffira de trois quarterons avec cinq onces de Sucre, il n'y faut point de Citron, non plus qu'à l'Eau de Groseilles, le tout fondu & incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir, & le donnerez à boire.

Pour faire de l'Eau de Serises.

DAns une Pinte d'Eau mettez & écrasez demie livre ou trois quarterons de cerises,

ſuivant qu'elles ſont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de ſucre ; paſſez le tout à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit bien clair ; faites-le rafraîchir, & le donnez à boire.

Pour faire de l'Eau d'Abricots, de Peſches, ou de Poires muſquées.

DAns une Pinte d'eau mêlez ſix ou huit Abricots, Peſches ou Poires muſqués, ſuivant leur groſſeur, on en augmente ou l'on en diminuë ; vous les couperez par morceaux, leur donnerez un boüillon dans ladite eau pour en tirer le goût, & le tout refroidi vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, &

étant fondu, vous le passerez à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, & le ferez rafraîchir, & le donnerez à boire.

Pour faire l'Eau de Grenade.

IL faut prendre une Grenade de moyenne grosseur, la bien éplucher & l'écraser au plûtost dans une Pinte d'eau, de peur qu'elle ne noircisse; vous mettrez ensuite dans ladite eau un quarteron ou cinq onces de Sucre, passerez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire, & si la Grenade ne donnoit pas assez de couleur à vôtre Eau, vous y mettrez une ou deux cüillerées de Syrop de Groseilles pour

achever de luy donner couleur, ou bien du Tournesol que vous y mettrez tremper & puis le presserez.

Pour faire de l'Eau de Verjus.

DAns une Pinte d'eau, mettez trois quaterons de verjus en grain, ou bien une livre s'il n'est pas beau, que vous écraserez auparavant dans un Mortier, sans le piler pourtant, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût : vous le jetterez ensuite dans l'eau, le manierez avec les mains, en passerez & en osterez le gros marc, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, suivant l'aigreur du Verjus: si-tôt que le Sucre sera fondu, vous

paſſerez le tout à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit clair, comme d'eau de roche ; le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire l'Orzat.

PRenez une once trébuchante de graine de Melon bien mondée, que vous mettrez ſur une pinte d'Eau : vous y pouvez auſſi ajoûter, ſi vous voulez, deux ou trois Amandes ameres pillées, & autant de douces ; ſi vous ne voulez pas, cela dépend de vous, cependant cela luy donne bon goût : vous prendrez le tout, & le pillerez bien dans un Mortier, & le reduirez en pâte ; de peur qu'elle ne s'huille en la

pillant vous l'arrouſerez de deux ou trois goutes d'eau : lorſque vôtre Graine & vos Amandes ſeront bien pillées vous y mettrez trois onces ou un quarteron de Sucre ou environ, que vous pillerez bien avec vôtre pâte ; puis aprés vous mettrez ladite pâte dans vôtre Eau, & l'y délayerez bien ; vous y mettrez enſuite 7. ou 8. goutes d'Eau de Fleur d'Orange ou approchant d'une demie cuillerée, & paſſerez le tout ſur une étamine ou linge, parce qu'il luy donne quelquefois un méchant goût : cela fait vous preſſerez bien le marc, afin qu'il n'y reſte rien ; puis vous y ajoûterés, ſi vous voulés, un poiſſon de bon Lait de Vache : mettez le tout rafraîchir dans une bou-

teille ; & la remués bien avant que d'en donner à boire.

Pour faire de l'Eau de Piſtaches, de Pignon, & de Noizettes.

ELles ſe font toutes trois de la même maniere que celle cy-deſſus, à l'exception du lait & des Amandes dont il ne faut point ; au reſte même doſe de chaque choſe.

Pour faire l'Eau de Canelle en boiſſon rafraichiſſante, comme la Limonade, & autres Eaux cy-deſſus.

PRenez un coquemard ou une bouteille de verre dépoüillée, d'une pinte d'eau, que vous ferez bouillir devant le

feu ; & lors qu'elle aura boüillie vous la retirerez du feu, & y mettrez une demie once ou environ de Canelle en bâton, avec deux ou trois clous de Gerofle ; vous boucherez bien le coquemard ou la bouteille, & la laiſſerez ainſi refroidir ; enſuite cette Eau étant froide, vous en prendrez demi-ſeptier, que vous mettrez dans deux Pintes d'Eau : ſi vous n'en voulez qu'une Pinte, vous n'y en mettrez que la moitié de demi-ſeptier ou environ ſur chaque Pinte, avec un quarteron de Sucre ou environ ſuivant qu'on l'aime : le tout fait ainſi, vous le mettrez rafraîchir, & le donnerez à boire.

Pour faire l'Eau de Coriandre.

DAns une Pinte d'Eau boüillie, & à demi froide, mettez infuſer une demie once au plus de Coriandre juſques à ce qu'elle ſoit refroidie tout à fait; puis vous y ajouterés trois onces ou un quarteron de Sucre, paſſerés la liqueur ſur une étamine, la ferés rafraîchir, & la donnerés à boire.

Pour faire l'Eau de Fenoüil vert de Pinpernelle & de Cerfeüil.

IL faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuſer dans une Pinte d'Eau à froid l'eſpace d'une heure ou d'une heure & demie;

puis vous y mettrés trois onces ou un quarteron de Sucre, la passerés, la ferés rafraîchir & la donnerés à boire.

Notà. Dans toutes les Eaux cy-dessus, si l'on y veut du parfum de Musc & d'Ambre préparé vous y en mettrés ; mais si peu, qu'il ne s'y connoisse presque pas, comme il est déja dit ailleurs.

Et lorsque vous voudrés glacer & mettre en Sorbec toutes lesdites Eaux, vous y redoublerés la dose du Sucre, & mettrés sur une Pinte demie livre de Sucre, & augmenterés aussi moitié de Fruit, de Fleurs où de Graine à proportion de ce que vous voulés faire, parce que sans cela elles n'auroient point de goût, & la glace leur osteroit

osteroit toute leur qualité, principalement à celle du Citron, dite Limonade : étant ainsi forcées de Sucre, de Citron, de Musc & d'Ambre, c'est ce qui luy donne le nom & la qualité de Sorbec de Levant.

Pour faire de la Crême glacée.

PRenez une chopine de Lait, un demi-septier de bonne Crême douce, ou bien trois poissons, avec six ou sept onces de Sucre, & une demie cuillerée d'Eau de Fleur d'Orange, puis le mettrés dans un vaisseau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glacer.

Comment il faut faire glacer toutes les susdites Eaux.

LA maniere de glacer toutes lesdites Eaux chacune en particulier : Vous en mettrez trois, quatre ou six Pintes, ou autre Vaisseau suivant leur grandeur dans un Sceau, à un doigt de distance les unes des autres ; puis vous prendrés de la glace que vous pillerés bien, & la sallerés lors qu'elle sera pillée, & en mettrés promptement dans le Sceau tout autour de vos boëtes jusqu'à ce que le Sceau soit plein, & qu'elles soient couvertes : pour un Sceau comme cela où il y aura cinq ou six boëtes, pour les faire glacer promptement, & que

cela ſe faſſe bien, il faut la quantité de deux litrons de ſel ou environ : le tout ainſi diſpoſé, vous le laiſſerés repoſer une demie heure ou trois quarts d'heure de temps, en prenant garde que l'eau ne ſubmerge vos boëtes à meſure que la glace ſe fond, & qu'elle n'entre dans vos Liqueurs ; pour l'éviter vous ferés au bas du Sceau un trou où vous mettrés un foſſet, par lequel vous en tirerés l'eau de temps en temps : enſuite vous rangerés la glace de deſſus vos boëtes, & remûrez la liqueur avec une cuillere afin qu'elle ſe glace en neigne ; & ſi elle étoit glacée groſſe, vous la manierez avec ladite cuillere pour la diſſoudre, ſans quoy elle n'auroit point de goût : & lors que vous

aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne ſoit point entré de glace ſallée dedans, vous les recouvrirez de glace & de ſel pillé comme deſſus; & ſi vous étes preſſé pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de ſel, & vous n'aurez plus beſoin de les remuer que lors que vous les voudrez ſervir, & ne les dreſſerez que lors que vous ſerez preſt de le faire. Voilà en general comme ſe font toutes les Eaux glacées.

Pour faire glacer toutes sortes de Fleurs & de Fruits, pour paroiſtre dans les grands repas, & en augmenter l'ornement.

IL faut pour cela faire faire des mouſles de fer blanc en forme de pyramide quarrée ou en triangle, & y faire mettre au bout de la pointe un rond de fert blanc pour les faire tenir ſur icelles, afin de les pouvoir garnir de Fleurs ou de Fruits depuis le ſommet juſqu'à la baſe, ce qui ſe fait ainſi. Si c'eſt une pyramide de Fleurs, il faut les bien arranger, nuancer & diverſifier par lits, en mettant toûjours les plus petits du côté de la pointe, & les plus gros du côté de la baſe, juſqu'à

ce que le mouſle ſoit plein, puis aprés vous les boucherez de leurs couvercles, & les mettrez dans un ſceau ou bacquet, ou autre vaiſſeau, ſuivant la quantité, avec de la glace pillée & bien ſallée, dont vous envelopperez & couvrirez leſdites pyramides, & les ferez bien glacer. Lors qu'elles ſeront bien glacées & petrifiées, & que vous les voudrez ſervir, vous les tirerez de la glace; & pour les oſter plus facillement des moûles, & empêcher qu'elles ne ſe briſent, vous aurez ſoin d'avoir de l'eau boüillante toute prête, dont vous frotterez, avec un linge moüillé dedans, la ſurface des moûles des pyramides, ce qui détachera leſdites pyramides d'avec leſdits moûles,

Vous les mettrés ensuite au milieu d'un plat ou soûcoupe que vous aurés préparée pour cet effet, & vous les garnirés tout à l'entour de Goblets dans lesquels vous mettrés vos Eaux glacées : ces sortes d'affaires paroissent beaucoup, & font un tres-bel effet sur une Table de conséquence.

Pour faire des Syrops à boire & pour garder.

IL faut prendre des Groseilles rouges, les écraser sur un Tamis dans une Terrine, suivant la quantité que vous en voulés faire ; puis vous porterés la Terrine à la cave, & la mettrés sur un tonneau ou sur une planche, en sorte qu'elle

ne touche pas à terre : vous laiſſerés ainſi cuver ce jus l'eſpace de trois ou quatre jours, au bout duquel temps vous le coulerés tout doucement dans une autre Terrine pardeſſus un Tamis, puis vous le paſſerés dans une Chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair ; enſuite vous prendrés quatre livres de Sucre que vous mettrés dans une poëlle àconfitures, que vous arroſerés avec de l'eau pour le faire fondre, & le ferés cuire juſqu'au Caramel, c'eſt à dire à la plus forte cuiſſon, en prenant bien garde qu'il ne ſe brûle ; & lors qu'il ſera en cet état, vous y mettrés deux pintes de Jus de Groſeilles bien clair, en paſſant l'Ecumoire par deſſous, de peur que le Sucre cuit ne

s'attache

s'attache au fond, & le laiſſerés repoſer un moment : cela fait vous le mettrés ſur un bon feu, & le pouſſerés à la cuiſſon, prenant bien garde de ne le pas trop faire cuire, & de le bien écumer juſqu'à ce qu'il ſoit dans la cuiſſon. Pour connoître quand il eſt cuit, il faut en prendre dans une cuillere trois ou quatre goutes que vous coulerés l'une aprés l'autre dans un verre d'eau ; & lors qu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau ſans ſe diſſoudre que fort peu, vous tirerés vôtre Syrop & le laiſſerés refroidir, puis le mettrés dans des bouteilles, & il ſe gardera ainſi tant que vous voudrés.

Les Syrops de Ceriſes & de Framboiſes ſe font de même, à

l'exception qu'il ne faut point les laiſſer cuver.

Pour faire le Syrop d'Abricots.

IL faut prendre des Abricots bien meurs la quantité de ſix livres, & les couper par morceaux, puis y mettre trois ou quatre pintes d'Eau, les bien faire boüillir enſemble juſques à ce qu'ils ſoient preſque cuits, les laiſſer à demi refroidir, & puis les paſſer ſur un Tamis; cela fait vous prendrés l'Eau que vous paſſerés à la Chauſſe, & la mettrés dans une poëlle à Confitures avec quatre livres de Sucre fondu dans ladite Eau, que vous ferés cuire juſques à ce qu'il ſoit en Syrop, & que la goute tombe juſqu'au fond

d'un verre d'eau : il faut avoir ſoin de le bien écumer en cuiſant, & lors qu'il ſera fait le laiſſer refroidir, & le mettre dans des bouteilles pour vous en ſervir lors que vous en aurés beſoin.

Pour faire le Syrop de Verjus.

PRenez du verjus en grain, pilez-le promptement & les jettez ſur un Tamis dans une Tarrine, audeſſus duquel Tamis vous paſſerez bien le marc, & le paſſerez au plus vîte à la chauſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit clair. Vous mettrez enſuite dans une Poële à Confitures quatre livres de Sucre que vous ferez fondre & cuire juſqu'à la groſſe plume, c'eſt à dire, approchant

du Caramel, mais il ne faut pas qu'il aille jusques-là ; vous prendrez aprés deux Pintes de vôtre jus de Verjus bien passé, que vous mettrez dans la Poëlle où est le Sucre que vous pousserez promptement jusqu'à la cuisson cy-dessus, de peur qu'il ne jaunisse ; il faut prendre garde que la goutte que vous jetterez dans le verre d'Eau de tous les Syrops cy-dessus, ne tombe trop à plomb, & qu'elles ne s'écarte dans le fond du verre, car si la goutte tomboit trop à plomb d'être trop cuit, il coureroit risque de se candir, c'est à quoy il faut prendre garde.

MANIERE DE FAIRE des Compotes, lorſque l'on veut donner à manger à quelqu'un de conſideration, & pour les faire proprement & promptement.

Compotes d'Eſté dans le temps des fruits nouveaux, & premierement des Framboiſes.

POur faire une Compotes de Framboiſes, il faut prendre une demie livre de Sucre dans une petite Poële à Confiture ou Poilon, que vous ferez cuire juſqu'à ce qu'il ſoit à la plume, ce que vous connoîtrez en ſoufflant doucement au travers de vôtre écu-

moire, & lorſque vous verrez que le Sucre s'envolera comme de la plume, vous y jetterez promptement une livre de Framboiſes bien épluchées & bien entieres, & oſterez auſſi-tôt vôtre Poële de deſſus le feu & la laiſſerez repoſer, peu de temps aprés vous remuërez tout doucement les Framboiſes avec la poële & leur donnerez enſuite un boüillon ſi vous voulez, puis les laiſſerez refroidir & les ſervirez. Ainſi les Framboiſes demeureront toutes entieres, & vôtre compoſte ſera belle & bonne, & pour en augmenter la perfection; vous n'oublierez pas à les bien écumer avec un papier ou une cuillere.

Pour faire des Compotes de Groſeilles rouges, comme auſſi de la gelée.

QUand aux compotes de Groſeilles rouges elles ſe font de même que celles de Framboiſes, & & ſi vous voulez faire de la Gelée qui ſoit parfaitement belle; vous prendrez quatre livres de Sucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre où cinq livres de Groſeilles bien épluchées que vous jetterez dans vôtre Sucre, & les ferez boüillir à grand feu avec une ou deux douzaines de boüillons, puis vous les jetterez ſur un tamis dans une terrine, & les remettrez aprés ſur le feu

boüillir un vingtaine de boüillons, jusqu'à ce qu'elle soit en gelée, & les mettrez aprés dans tels pots qu'il vous plaira.

Pour faire des Compotes de Cerises.

IL faut prendre une livre de Cerises, leur couper la queüe par le milieu ou par la moitié, étant ainsi préparées vous prendrez une Poële à Confitures ou un Poilon, dans lequel vous mettrez une demie livre de Sucre, ou environ, que vous ferez boüillir presque en Sirop, & jetterez vos Cerises dedans & les ferez boüillir promptement & à grand feu une douzaine de boüillons ou environ, puis les osterez de

deſſus le feu, les remurez avec un papier, ou une cuillere vous en tirerez l'écume, cela fait vous les laiſſerez refroidir & les ſervirez.

Pour faire des Compotes d'Abricots verts.

PRenez la valeur dun litron ou environ d'Abricots verts; ayant cela preſt vous prendrez un Chaudron ou une Poële à Confitures dans laquelle vous y mettrez de l'eau à demi, vous y mettrez enſuite deux ou trois bonnes pelletées de cendre de bois neuf, ou bien pour un ſols ou deux de gravelle; & lorſque vous aurez fait cette lecive, & qu'elle aura boüilli ſept ou huit boüillons,

vous jetterez vos Abricots dedans, que vous remurez tout tout doucement avet l'écumoire, & verrez en les maniant s'ils quittent leur boure, & sitot qu'ils les quitteront, vous les prendrez dans vôtre écumoire, & les jetterez dans de l'eau froide, & ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, & les rejetterez dans d'autre eau claire, puis vous mettrez de l'eau boüillir dans une Poële à Confitures & les jetterez dedans pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire; vous tâterez avec une épingle s'ils sont cuits, & si elle y entre facilement sans trop la presser; vous mettrez ensuite un demi-Septier ou Chopine de Sucre clarifié ou

bien du Sucre à l'équipolent, que vous ferez fondre dans une petite Poële à Confitures ; & lorsque vôtre Sucre boüillira vous prendrez vos Abricots que vous aurez fait égouter sur un tamis ou autre chose, & les jetterez dedans, les ferez boüillir deux douzaines de boüillons tout doucement, & lorsque vous verrez qu'ils commenceront à verdir vous les pousserez promptement sept ou huit boüillons, & les osterez de dessus le feu ; cela fait, & aprés les avoir remués & écumés, vous les laisserés refroidir, & les servirés.

Autre maniere de Compotes d'Abricots verts.

PRenez des Abricots verts, telle quantité dont vous aurez beſoin, & pour les faire promptement, vous prendrez une poignée ou deux de Sel, que vous pillerez bien menu, que vous mettrrez avec leſdits Abricots dans une ſerviette, & les ſaſſerés bien d'un bout à l'autre, en les arroſant d'un peu de vinaigre; aprés les avoir ſaſſez, & que la bourre en ſera oſtée; vous les leverez avez vos mains pour en faire tomber le ſel autant que vous pourrez, & les jetterez dans de l'eau fraîche pour les laver, puis vous aurez de l'eau boüillante

toute preſte ou vous les jetterez, aprés les avoir bien fait égouter de l'eau fraîche où ils étoient, & les ferez boüillir, juſques à ce qu'ils ſoient cuits, puis vous les tiréres & les jetterez dans de l'eau fraîche enſuite vous préparerez du Sucre dans une Poële, & lorſqu'il boüillira vous les jetterés dedans aprés les avoir fait égouter de la derniere eau, & les menerés à petit feu, juſqu'à ce que vous voyés qu'ils commencent à verdir, & les acheverés promptement comme les autres, cette maniere eſt la plus prompte & la plus aiſée; cependant l'une & l'autre ſont fort bonnes pour les Abricots verts ſeulement, & non pour Amandes, car elles ne ſe peuvent pas faire de même.

Pour faire les Compotes d'Amandes vertes.

IL faut, de même que les Abricots, paſſer les Amandes à la leſcive de cendre ou de gravelle ; & les gouverner tout ainſi que les Abricots, car elles ſe font de la même maniere ; & ſi vous vouliez en tirer au ſec aprés qu'elles ont été au Sucre, vous mettrez du Sucre clarifié dans une Poële & le ferez cuire à la plume & auſſitôt vous jetterez vos Amandes dedans, aprés les avoir fait égouter ſur un tamis ; cela fait, vous les remettrez ſur le feu les remuerez bien, & les ferez boüillir, parce qu'elles auront décuit vôtre Sucre à la plume,

puis vous les retirerez de deſſus le feu, & les laiſſerés refroidir à moitié, puis avec une cuillere ou le dos de vôtre écumoire vous frotterez vôtre Sucre tout au tour de la Poëlle, juſqu'à ce que vous l'ayez troublée par tout. Vous les tirerés enſuite avec vôtre écumoire, en ferés égouter le Sucre & les arrangerés ſur un clayon de fil d'Archal, ou ſur de la paille épluchée que vous arrangerés ſur un plat ou terrine ; ainſi vos amandes ſeront ſeches en un moment, & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrés de ſeches ou de liquides. L'on peut tirer les Abricots verts de même.

Pour faire des Compotes d'Abricots lorſqu'ils ſont en maturité.

VOus prendrés une douzaine d'Abricots que vous fendrés par la moitié, & cafferés les noyaux pour en avoir les Amandes que vous pellerés & tiendrés preſtes pour les jetter aprés dans la Compoſte ; vous mettrés enſuite une demie livre de Sucre dans une Poële à Confitures que vous ferez fondre, & aprés qu'il aura boüilli vous y arrangerés vos moitiés d'Abricots, & les ferés boüillir une trentaine de boüillons, & y jetterés vos amandes cy-deſſus, puis vous les retirerés de deſſus le feu

feu en les remuant tout doucement, afin d'amaſſer l'écume que vous oſterez avec du papier ; quand les Abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez ſur le feu boüillir dix ou douze boüillons, & s'il y a encore de l'écume, vous l'oſterés, les laiſſerés refroidir ; & les ferés ſervir. Si par hazard vos Abricots étoient trop durs, vous pouvés les paſſer à l'eau, leurs y donner un bouillon, & les y faire égoûter avant que de les mettre dans le Sucre ; ſi vous voulés les peller, il ne tiendra qu'à vous, car ſouvent on ne les pelle pas, cela dépend de la fantaiſie ; quand ils ſont pelés la Compote eſt plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle ſent

plus le fruit, ce qui est plus agreable, l'on se souviendra encore, qu'avant de les mettre dans le Sucre, il faut qu'il soit cuit en Syrop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

LES COMPOTES DE Pesches se font de la même maniere.

Pour faire des compotes de Pêches, d'Abricots ou de Prunes grillées.

VOus prendrez des Abricots, des Pêches ou des Prunes telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferés griller sur un rechaut de feu ardent de tous côtés, puis les pellerés

avec les doigts le plus proprement que vous pourrés, & les mettrés dans un plat d'argent ou dans une terrine, ou dans une petite Poële à Confitures bien nette, & vous y jetterés une bonne poignee ou deux de Sucre en poudre avec un demi verre d'eau, puis les remettrés sur le feu, & leur donnerés quatre ou cinq boüillons, afin que le Sucre se fonde; ensuite vous lesretirerés de dessus le feu, les laisserés refroidir, & lorsque vous serés prest de les servir, vous y mettrés par dessus quelque jus de Citron ou d'Orange.

Pour faire des Compotes de Prunes de Perdrigon.

PRenez la valeur de deux livres ou environ de Prunes de Perdrigon, que vous pelerés bien proprement, & les jetterés à mesure dans de l'eau fraîche quand vous les aurez pilées vous ferés boüillir de l'eau dans une Poële à Confitures, dans laquelle vous les jetterés, aprés les avoir tirées & bien fait égouter de la susdite eau fraîche, puis vous leur donnerés un boüillon, & prendrés garde qu'elles ne se mettent en marmelade; ensuite vous les retirerés & les ferez égouter sur le cul d'un plat ou d'une assiette; vous prendrés

aprés une demie livre ou trois quarterons au plus de Sucre, que vous mettrez ſur vos deux livres de fruit que vous ferez cuire en Syrop un peu fort, puis vous y arrangerez vos Prunes l'une aprés l'autre, de peur qu'elles ne ſe rompent & les remuerez tout doucement dans la Poële, & les remettrés ſur le feu, & leur donnerez ſept ou huit boüillons, puis vous les tirerés, les écumerés, les laiſſerés rafraîchir & les ſervirés.

Les Prunes délit vert ſe font de la même façon ; ſi elles ne ſont pas meures, vous les ferés un peu cuire davantage, ce que vous connoîtrez en les maniant & cuiſant, & prendrez garde qu'elle ne s'écraſent pas dans l'eau.

Pour faire des Compotes de Mirabelles, de Damas violet, noir, Prunes de ſainte Catherine, & autres.

POur faire des Compotes de toutes les ſuſdites Prunes, vous en prendrez telle quantité que vous voudrez, ou environ deux livres, comme cy-deſſus, que vous paſſerez à l'eau bouillante comme les autres, ſans que pourtant il ſoit beſoin de les peler, principalement les Mirabelles, pour la quantité de Sucre, & degré de Cuiſſon; c'eſt de même qu'aux Prunes de Perdrigon.

Pour faire des Compotes de Verjus en Grain.

IL faut prendre une livre ou deux de Verjus en grain du plus gros & du plus beau, le fendre par le côté, & avec la pointe d'un petit coûteau en ôter le pepin, & jetter le Verjus dans de l'eau fraîche ; ensuite vous ferez boüillir de l'eau & jetterez dedans aprés l'avoir tiré & bien fait égouter de la susdite premiere eau, & lorsque vôtre eau commencera à bouillir & fremir, vous tirerez le tout du feu, & le laisserez refroidir ; vous prendrez aprés une livre de Sucre que vous ferez fondre, & mettrez égouter vôtre Verjus, que vous

jetterez aprés dans icelui & le laiſſerez bouillir à petit feu, & lors que vous verrez qu'il verdira, vous l'acheverez promptement comme les autres Compotes; mais il faut prendre garde que le Syrop ne ſoit point trop cuit.

Pour faire des Compotes de Verjus pelé.

PRenez deux livres de Verjus bien meur que vous pellerez, & par le bout en tirerez les pepins avec un petit baton que vous ferez exprés; & vous le mettrez dans un plat ou terrine, & lorſque vous l'aurez tout pelé vous prendrez une livre de Sucre clarifié, ou ſans clarifier, que vous ferez bouillir

bouillir & cuire jusques à la plume, puis vous jetterez vôtre Verjus épluché dedans, & l'acheverés sur le feu, jusqu'à ce que le Syrop soit en état, parce que le feu diminuëra de la cuisson de vôtre Sucre, prenez garde sur tout de ne point trop faire cuire le Syrop, parce que le fruit noirciroit & brûleroit. Les Compotes de Muscat se font de même.

Pour faire des Compotes de petites Poires de Muscat qui sont les premieres venuës.

PRenez deux livres des susdites Poires, les pelez, leur ratissez la queuë, & en coupez un petit bout, puis les jetterez dans l'eau fraîche à

meſure ; enſuite vous ferez boüillir de l'eau & les jetterez dedans aprés les avoir fait égouter de la premiere, & les ferez ainſi boüillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque cuittes, puis les retirerez, & les jetterez dans de l'eau fraîche ; vous ferez aprés fondre & boüillir une demie livre de Sucre ou trois quarterons, & vos Poires étant tirées & bien égoutées de cette derniere eau, vous les mettrez dedans & les ferez boüillir juſqu'à ce que le Syrop ſoit preſque fait ; enſuite vous les retirerez du feu, les remûrez & les écumerez bien, & y jetterez un demy jus de Citron, les laiſſerez refroidir & les ſervirez.

Notà. Les Compotes de Poires de Rouſſelet, de Jargon-

nelle, de Martin-Sec & Blanquette ſe font de même ; & comme elles ſont plus groſſes que les Muſquées, vous les pouvez blanchir, c'eſt-à-dire, faire cuire avant que de les peler; vous pouvez auſſi les couper par la moitié, y mettrez auſſi la même doſe de Sucre & les achéverez de la même façon que celles cy-deſſus.



Pour faire des Compotes d'autres Poires plus grosses, comme Poires de Beurré, de Messire Jean, de Bergamotte, de Verte-Longue, de Bzidery, de Moüille-Bouche, & d'Amadotes de Double-fleur, de Bon-Chrêtien d'Hyver, de Franc-Real, & autres.

DE toutes lesquelles Poires vous prendrez de celles qui vous plairont le plus, la quantité que vous voudrez, les ferez boüillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuittes; ensuite vous les pelerez & osterez le dedans, & les jetterez dans de l'eau fraîche, puis vous ferez fondre du Sucre à proportion, les mettrez dedans, & ferez

vôtre Sirop comme aux autres Compotes étant hors de deſſus le feu ; vous les remûrez & écumerez bien, & preſſerez deſſus la moitié d'un Citron, ſi on les veut chaudes, vous les ſervirez chaudes.

Pour faire des Compotes de Pommes à la Portugaiſe.

IL faut prendre des Pommes que vous couperez par la moitié & en oſterez le dedans puis vous les mettrez dans une aſſiette d'argent ou dans une Tourtiere, où vous mettrez du Sucre en poudre deſſus & deſſous ; vous les mettrez enſuite ſur du feu, & les couvrirez avec un couvercle de Tourtiere, ſur lequel vous mettrez du feu,

& les ferez cuire jusqu'à ce que le Sucre soit bien roux & soit en caramel ; il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laisser brûler , & vous les servirez les plus chaudes qu'il vous sera possible ; si on les fait dans une Tourtiere, on les levera & mettra toutes chaudes sur une assiette d'argent ; mais elles sont mieux faites sur une assiette d'argent, à cause de l'étain qui est dans la Tourtiere.

Pour faire des Compotes de Pommes en gelée.

PRenez des Pommes de Renette que vous couperez par quartiers, les pelerez, en osterez le dedans , & les mettrez dans de l'eau fraîche,

puis avec les pelures vous prendrez encore quatre ou cinq Pommes que vous couperez par morceaux, les ferez bien cuire dans deux Pintes d'eau, & les pafferez au travers d'une étamine ou d'un linge, enfuite dans cette eau là, vous mettrez une demie livre ou trois quarterons de Sucre, & la mettrez fur le feu, où vous jetterez vos quartiers de Pommes pelées, & prendrez garde qu'ils ne fe cuifent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade, & lorfqu'elles feront cuites, vous les retirerez de deffus le feu, & les tirerez l'une aprés l'autre, & les prefferez tout doucement entre deux cuilleres pour en faire fortir le jus, & les arrangerez fur une affiette;

cela fait, vous remettrez vôtre Syrop ſur le feu, & le ferez juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, prenez bien garde de le laiſſer brûler; étant tiré & un peu refroidy vour remûrez bien avec une cuillere, & en couvrirez vos Pommes, qui ſe pourront ainſi garder quatre ou cinq jours.

Pour faire des Compotes de Pommes à la Boüillonne.

PRenez des Pommes telle quantité qu'il vous plaira, les coupez par la moitié & aprés en avoir oſté le dedans, vous les arrangerez dans une Poële ou Poilon, & deſſus huit pommes ou environ, comme il eſt dit cy devant, vous mettrez une Chopine d'eau ou bien trois

demi-Septiers, avec un quarteron ou ſix onces de Sucre, vous les couvrirez bien avec un plat ou une aſſiette, les mettrez ſur le feu & les ferez boüillir, & les tirerez lorſqu'il n'y aura preſque plus de jus ; puis vous les dreſſerez & les ſervirez.

Notà. Les Compotes de Pommes de Calvile ſe font de la même maniere.

Compotes de Citrons & d'oranges.

APrés les avoir tournés ou zeſtés, vous les faites blanchir à l'eau ſur le feu, les ayant rafraîchi, vous les couperés par tranches ou bâtons, par rouelles, en travers, vous oſterés les pepins, jettant à meſure vôtre Orange ou Ci-

tron dans l'eau ; enſuite une decoction de Pommes à laquelle ayant ajoûté du Sucre, faites le reduire preſque en Gelée, & y jettés vôtre fruit, ou bien mettés-le au Sucre comme il vient de la chauſſe, faites-luy prendre huit ou dix boüillons ; laiſſés-le repoſer quelque-tems, & vous l'acheverés quand il les faudra ſervir, en luy donnant encore une vingtaine de bouillons, puis vous dreſſerés vôtre Compote.

Compotes de Marons.

FAites cuire vos Marrons dans la braiſe, pelés-les & les applatiſſés, vous les rangerés enſuite dans un plat & les couvrirés de quelque Syrop

de fruits ou d'une décoction de Pommes que vous aurés fait boüillir avec le Sucre jusqu'au lissé ; vous couvrirés vos Marrons & les ferés mitonner à petit feu, y ajoûtant de temps en temps d'autre Syrop à mesure que l'autre se consume ; il faut les servir chaudement, & pour cela mettre vôtre Porcelaine sur le Plat & les verser dessus, les renverser dessus, puis les arroser de Syrop, s'il est necessaire, & y exprimer un jus de Citrons & d'Oranges.

Sorbec.

PRenés des pieds & une Rouelle de Veau en ayant ôté la graisse, frottez la Rouelle, & la mettés dans une Marmite

avec les pieds, avec de l'eau & du Vin à proportion, les ferés cuire & écumerés avec soin, & quand vôtre viande se defera, & qu'il n'y restera que le tiers de bouillons, passez-le par l'étamine, & le dégraissés bien, avec deux ou trois aîles de plumes; mettés le tout dans un Poilon avec de la Canelle en bâton, deux ou trois clouds de Girofle, un peu d'écorce de Citron & du Sucre raisonnablement pour en faire une Liqueur agreable, faites bouillir le tout ensemble, & clarifiés avec un blanc d'œuf fouetté, aprés quoy vous passerés vôtre Liqueur à la chausse.

Si vous voulés le garder un peu de temps, il faut sur une

Pinte de bouillon prendre deux livres de Sucre, & obſervant quand on met la même choſe, le faire cuire ſur la fin juſqu'à perlé, & le ſerrer dans des Bouteilles.

Lait Virginal.

PRenés trois onces de Benjoin, & demie once de Storax, reduiſés les en poudre groſſiere, & les mettés dans une Bouteille, ou dans un Matras, dont la moitié reſte vuide, vous verſerés pardeſſus une livre d'Eſprit de Vin, puis bouchés exactement vôtre vaiſſeau, mettés-le en dijeſtion pendant quinze jours, l'entourant de fumier chaud, & au bout de ce temps vous filterés

la Liqueur ; c'eſt-à-dire, vous la coullerés à travers un papier brouillard, & le garderés dans une Phiole bien bouchée.

Quelqu'uns y ajoûtent cinq ou ſix gouttes de Beaume du Perrou, pour luy donner bonne odeur, l'on croy que cette eau eſt propre pour oſter les taches du viſage.





LE PARFAIT LIMONADIER,

OU

La maniere de préparer le Thé, le Caffé & le Chocolat, & autres Liqueurs chaudes & froides.

Maniere de préparer le Thé.

PRENEZ une Pinte d'eau & la faites boüillir, puis vous y mettrez un demi gros de Thé, ou bien deux pin-

cées, & le retirerez aussi-tost du feu, car il ne faut pas qu'il boüille : vous le laisserez ainsi reposer & infuser l'espace de deux ou trois Pater, puis vous le servirez avec du Sucre en poudre sur une Pourcelaine, afin que l'on y en mette à discretion.

Le Thé vient du Royaume de la Chine & du Japon, & preparé comme cy-dessus, ses proprietez sont d'abaisser les fumées du Cerveau, de rafraîchir & de purifier le Sang : il se prend ordinairement le matin pour réveiller les esprits, & donner de l'appetit, & aprés le repas pour aider à la digestion.

Maniere de préparer le Chocolat.

POur faire quatre taſſes de Chocolat, il faut prendre quatre taſſées d'Eau & les faire boüillir dans une Chocolatiere, puis prendre un quarteron de Chocolat, le couper plus menu que faire ſe poura ſur un papier : ſi vous l'aimez ſucré vous prendrez auſſi un quarteron de Sucre, & ſi vous l'aimez moins vous n'y en mettrez que trois onces que vous concaſſerez & mettrez avec le Chocolat ; & lorſque voſtre Eau boüillira, vous jetterez le tout enſemble dans la Chocolatiere, & le remûrez bien avec le bâton à Chocolat ; vous le mettrez enſuite devant le feu ſi vous vou-

lez : lors qu'il montera vous le retirerez afin qu'il ne s'en aille pas par deſſus, & le foüetterez bien avec le bâton pour le faire mouſſer, & à meſure qu'il mouſſera vous le verſerez dans vos Taſſes l'une aprés l'autre : ſi vous n'en voulez qu'une taſſée il ne faut qu'une taſſée d'Eau avec une once de Chocolat.

Et ſi vous voulez faire du Chocolat au Lait, vous prendrez autant de Lait que vous prendriez d'Eau pour le faire comme cy-deſſus, que vous ferez boüillir, & prendrez garde qu'il ne ſoit tourné, & qu'il ne s'en aille par deſſus ; vous le retirerez aprés du feu, & y mettrez autant de Sucre & de Chocolat comme à l'autre: vous pouvez pourtant diminuer la

dose du Sucre si vous l'aimez moins sucré. Le tout ainsi mis dans la Chocolatiere, vous le remûrez bien avec le bâton pour le faire mousser, & le servirez.

Le Chocolat est une composition de Cacaos d'Espagne, de Vanilles, de Clous de Gerofle, de Canelle, de Massie & de Sucre; le tout bien préparé on en fait une Pâte que l'on met par livres, demies livres, & par quarterons, & l'on s'en sert comme il est dit cy-dessus. Ses proprietez sont d'échauffer & de fortifier l'estomac & la poitrine, & de soûtenir & rétablir la chaleur naturelle: il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & est encore propre à beaucoup d'autres

choſes qui ſeroient trop longues à déduire icy.

Maniere de préparer le Caffé.

PRenez une livre de Caffé en féves, épluchez-le bien & le mettez dans une Poële à fricaſſer qui ſoit bien écurée, ou dans une Poële à Confitures, ou dans une Terrine ou Plat d'argent, comme auſſi dans une Boëte de fer que l'on tourne à la broche : vous le ferez enſuite bien fricaſſer ſur le feu, & le remuërez ſouvent afin qu'il ſe grille également par tout, juſques à ce qu'il ſoit noir & de couleur de fer, & prendrés bien garde qu'il ne ſoit brûlé ny reduit en charbon. Cela fait vous le pillerés dans un Mor-

tier, & le passerés au Tamis ; si vous avés un Moulin vous l'y ferés moudre : étant moulu voulant vous en servir, vous ferés boüillir une Pinte d'Eau dans une Caffetiere, laquelle boüillant vous la retirerés du feu & y mettrés deux cuillerées de Caffé, c'est à dire un demi quarteron pour une Pinte, & une once pour chopine, lequel vous mêlerés bien avec l'eau, puis remettrés la Caffetiere auprés du feu, le ferés boüillir, & lorsqu'il voudra monter l'en empêcher en le retirant un peu du feu, & faire en sorte qu'il boüille doucement dix ou douze boüillons : ayant ainsi boüilli vous y mettrés un verre d'Eau pour faire tomber le mare au fond : cela fait vous le laisserés

reposer, le tirerés au clair & le servirés avec des Pourcelaines & du Sucre en poudre, pour en mettre suivant qu'on l'aime. Quand on veut garder le Caffé deux heures, il faut qu'il boüille un demi quart d'heure entier, autrement il se gâteroit.

Le Caffé est une Graine qui vient de Perse & autres Païs du Levant, dont il fait la boisson la plus délicieuse & la plus ordinaire. Etant préparé, comme nous le venons de dire, ses qualités sont de rafraîchir le Sang, de dissiper & abaisser les vapeurs & les fumées du vin, d'aider à la digestion, de réveiller les esprits, & d'empêcher de trop dormir ceux qui ont beaucoup d'affaires.

Comme il y a deux ſortes de Limonadiers à Paris, ſçavoir, les Limonadiers Diſtillateurs, & les Limonadiers Confiſeurs, j'ay crû devoir donner dans cet endroit ce qui eſt neceſſaire aux Confiſeurs. Je commenceray par le choix, & par toutes les différentes cuiſſons du Sucre.

Pour choiſir du Sucre.

IL doit être blanc, dur, ſonnant, leger, & d'un doux agréable. Il y a bien moins de façons pour le clarifier quand il aura toutes ces qualitez, que quand on ſe ſert de Caſſonade,

quoy qu'elle ſoit la plus blanche & la plus propre ; car elle eſt plus difficile à employer dans les Liqueurs à cauſe de ſa couleure rouſſe.

Différentes cuiſſons du Sucre.

POur le clarifier j'ay donné deux manieres différentes dans l'autre Partie de ce Traité : mais il y a encore de différens termes ſelon les dégrez de la cuiſſon du Sucre, comme à Liſſé, petit Liſſé, à Perlé, le Perlé fort, à Soufflé, à la Plume, la petite Plume & la grande Plume, à Boulet, à Caſſé, & au Caramel.

Aprés avoir clarifié vôtre Sucre, vous le remettrez ſur le feu pour le faire boüillir ; & l'on

l'on connoît s'il eſt Liſſé en trempant le bout du ſecond doigt, l'appuyant ſur le pouce, & les ouvrans un peu ; il ſe fait un petit filet qui ſe rompt d'abord, & qui reſte en goutte ſur le doigt, ce filet étant imperceptible, c'eſt le *petit Liſſé* ; & quand il s'étend davantage avant que de ſe rompre, c'eſt le *grand Lißé* : il ne faut pas s'expoſer de ſe brûler en prenant ce Sucre avec ſon doigt, il faut tirer l'Ecumoir, & du coin l'on le dégoute ; & aprés paſſez le doigt par deſſous, & vous ferez l'eſſay cy-deſſus. On continuë la cuiſſon pour la cuiſſon à *Perlé*, en eſſayant toûjours de même entre les deux doigts, & que le Sucre file d'un doigt à l'autre ſans quit-

ter, c'eſt la marque qu'il eſt à Perlé: & quand ce filet continuë à tenir, quelque grande ouverture que l'on faſſe des doigts, c'eſt le *grand Perlé.* Les habiles connoiſſent cette cuiſſon lors qu'ils apperçoivent que le boüillon forme des Perles rondes & élevées (c'eſt ce qui y a donné le nom.) En continuant de faire faire quelques autres boüillons, juſqu'à ce que vous preniez vôtre Ecumoire, l'ayant un peu ſecoüé en battant ſur le bord de la Poële, ſoufflez au travers des trous en allant & revenant d'un côté à l'autre, & ſi il en ſort comme des petites bouteilles de vôtre Sucre, cela fait la cuiſſon à *ſoufflé* : Recontinuez encore de luy faire quelques boüil-

lons, puis vous soufflerez encore à travers l'Ecumoire en le secouant d'un revers de main, il en part de plus grosses boules qui s'élevent en haut, alors il est à *la Plume* ; & quand par des essais fréquens vous voyez ces bouteilles plus grosses & en plus grande quantité, en sorte qu'il y en ait plusieurs qui se collent ensemble, & forment comme une filasse volante, c'est ce qu'on appelle à *la grande Plume* : & quand il part en masse ou en gros, cette cuisson s'appelle *Boulet.* Pour connoître si le Sucre est cuit à *Cassé*, vous moüillerez le bout du doigt dans de l'Eau fraîche, & l'ayant trempé adroitement dans le Sucre, vous le plongerez dans cette eau fraîche :

ayant le doigt dans l'eau vous en détachez le Sucre avec les deux autres ; & s'il se casse en faisant un petit bruit, il est à la cuisson à Cassé. Il y a encore une derniere cuisson qui ne sert que pour le Sucre d'Orge, c'est celle au Caramel ; c'est aprés avoir fait l'essai de la cuisson à Cassé, ensuite mettant sur la dent, s'il se casse nettement il est fait ; mais s'il tient dans les dents il faut encore le laisser cuire jusqu'à ce qu'il rompe facilement.

Amandes à la Praline grillées.

FAites fondre une livre de Sucre dans un demi-septier d'Eau, & quand il sera fondu jettez-y une livre d'A-

mandes douces que vous ferez boüillir enſemble juſques à ce qu'elles petillent ; vous les retirerez de deſſus le feu , & les remûrez toûjours avec la Spatule ; s'il y reſte du Sucre faites-le réchauffer tant ſoit peu ſur le feu , afin qu'il s'attache entierement aux Amandes , en continuant de les remuer juſqu'à la fin : ces Pralines doivent être de couleur de gris de lin pour être belles.

Pralines rouges.

PRenez trois quarterons de Sucre que vous ferez fondre dans un demi-ſeptier d'Eau ; jettez-y vos Amandes , faites-les boüillir comme cy-deſſus juſqu'à ce qu'elles petillent, les

rumuer de temps en temps afin qu'elles ne s'attachent à la Poële; quand elles petillent retirez-les de dessus le feu, & remuez toujours jusqu'à ce qu'elles ayent pris tout le Sucre qu'elles peuvent prendre, sans les remettre sur le feu. Vous les criblerez, & le Sucre qui en tombera vous le remettrez dans la même Poële, & un quarteron de Sucre neuf, un peu d'Eau pour fondre le tout; faites-le cuire jusqu'à la cuisson à Cassé; mettez-y de la Cochenille préparée pour luy donner une belle couleur rouge; vous le ferez encore cuire pour le faire revenir à Cassé, parce que la Cochenille l'aura refroidie; vous y jetterez vos Amandes, & l'ôterez de dessus le feu, & re-

muërez toujours comme d'abord jusqu'à ce qu'elles soient bien seches & bien grenées ; car c'est en quoy consiste la beauté & la bonté. On en fait encore de blanches, dont on échaude & pele les Amandes, & bouillir un bouillon ou deux, & du reste on fait comme cy-dessus.

L'on prépare la Cochenille, en prenant une once que vous pilerez dans un Mortier, & la faisant bouillir dans un demi-septier d'Eau mesure de Paris, avec demie once d'Alun de roche, & un quart d'once de Créme de Tartre, tout bien pillé séparément, & fait bouillir dans un petit pot de Terre vernissé : il faut remuer avec une petite Spatule de bois blanc,

de crainte qu'elles ne tiennent au fond, & laisser bouillir jusqu'au dégré de la couleur parfaite, qui se connoîtra en faisant l'essay avec la petite Spatule sur du papier, vous en jugerez de la beauté, & la retirerez de dessus le feu, & la passerez dans un petit Linge. Elle est d'usage dans tout ce qu'on veut rougir, comme Gelée, Blanc-manger, Marmelade, ou autre chose.

Pour faire Sucre Candi.

FAitescuire vôtre Sucre clarifié à Soufflé, vous le jetterez dans une Ecuelle d'argent, ou dans un Moule de fer blanc, & vous y pouvez dresser de petits bâtons de Canelle, des

Bouquets de Fenouïl, des Prunes ſeches, des Tailladins ſeches, vous les couvrirez de vôtre Sucre, & le mettrez paſſer la nuit à l'Etuve avec feu moderé ; le lendemain qu'il ſera bien pris vous ferez un trou à la glace de deſſus, & ferez ſortir tout le clair ; vous ôterez la croute par morceaux, cela ſera brillant le ſoir comme des diamans.

Marons glacez.

FAites cuire vos Marons dans l'Eau, ayant choiſi les plus beaux ; étant aſſez cuits pelez-les adroitement avec un petit couteau, oſtant les deux plures, & prenant garde de les écraſer ; vous les mettrez

enſuite au Sucre clarifié, que vous ferez tiedir le verſant ſur vos Marons dans une Poële, & vous les laiſſerez juſqu'au lendemain pour qu'ils jettent leur eau, & les mettrez égoûter quelque temps le même jour, & vous donnerez dix ou douze bouillons au Sirop dans lequel vous jetterez vos Marons pour les faire bouillir un bouillon. Il ne faut pas qu'ils trempent entierement dans le Sucre, & que le boüillon les couvre, parce qu'ils ſe deferoient tous. Le lendemain faites cuire vôtre Sucre ſeul à la grande Plume, preſque à Caſſé, & verſez-le enſuite ſur vos Marons; cette cuiſſon de Sucre ſi fort acheve de leur faire jetter leur eau, & elle revient par ce moyen à

Perlé, qui eſt le degré ordinaire pour les Confitures : il ne faut pas les paſſer davantage ſur le feu, parce qu'ils noirciroient.

Pour les tirer glacez, vous faites cuire du Sucre à la Plume, & cependant vous égoutez vos Marons de leur Sirop ; & quand vôtre Sucre eſt à la Plume vous les jettez dedans, & ayant couvert ce boüillon, vous les deſcendez étant un peu refroidis ; vous blanchiſſez le Sucre, en l'amenant, & frottant avec la cuillere contre un côté de la Poële, vous y paſſez vos Marons avec une cuillere & une fourchette le plus delicatement que vous pouvez de peur de les rompre ; vous les dreſſez enſuite ſur des clayons, ils y ſe-

chent promptement, & ſont d'une belle glace.

Conſerve de Fleurs d'Oranges.

PRenez trois livres de Sucre, faites-le cuire à la Plume, une poignée de fleurs d'Oranges épluchées ; vous les acherez groſſierement, & mettez-les dans vôtre Sucre quand le boüillon ſera rabaiſſé, & de même à toutes les autres Conſerves : vous les détremperez ſoigneuſement, & les mêlerés avec le Sucre afin qu'il y en ait de tous côtez : vous travaillerés vôtre Sucre tout à l'entour de la Poële juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une petite glace par deſſus ; alors vous vuiderez vôtre Conſerve dans des Mouſles de

papier ou autres, quand elle ſera froide un demi quart d'heure aprés, vous la couperés en Tablettes, que vous tracerés avec la pointe du coûteau, & elle ſe caſſe facilement ſelon les traces.

Conſerves de Ceriſes.

PRenez des Ceriſes, oſtez les noyaux, paſſez-les ſur le feu, les écraſerez, & les deſſeicherez bien : faites cuire vôtre Sucre à Caſſé, mettés-y vôtre Marmelade de Ceriſes, la délayant bien avec le Sucre, afin qu'elle ſe mêle par tout : vous travaillerez vôtre Sucre tout autour de la Poeſle, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une petite glace par deſſus ; vous la ver-

ſerés dans vos Mouſles, & elle ſera faite : cela eſt pour la nouveauté des Ceriſes. Quand c'eſt dans leur grande ſaiſon, vous faites rendre leur eau aux Ceriſes, vous les jetterés ſur un Tamis ; quand elles ſeront égoûtées vous les pilerez dans un Mortier, puis vous les repaſſerez ſur le feu pour les bien deſſeicher ; enſuite on fait cuire du Sucre à Caſſé comme cy-deſſus : ayant mis vôtre Marmelade vous obſerverez la même choſe comme cy-devant.

Conſerve de Groſeilles.

EPluchez des Groſeilles, mettez-les ſur le feu dans la Poeſle, elles rendront leur Eau, & les laiſſez égoûter ſur

un Tamis : quand elles ſeront bien égoutées vous les paſſerez à travers le Tamis ; ce qui ſera deſſous le Tamis vous le ferez déſeicher ſur le feu : la cuiſſon du Sucre juſqu'à la groſſe Plume, dans lequel vous jetterez vôtre Marmelade juſqu'à ce qu'il y en ait ſuffiſamment pour donner la couleur & le gouſt à vôtre Conſerve : délayez bien le tout dans vôtre Sucre ; vous travaillerez & blanchirez vôtre Sucre tout autour de la Poeſle : quand vous verrez la petite glace deſſus, vous dreſſerez vôtre Conſerve dans vos Mouſles.

Conſerve de Framboiſes.

ON la fait de même que celle de Groſeilles, ſi ce

n'eſt que vous vous y mêlerez de la Framboiſe en aſſez grande quantité pour luy donner une odeur auſſi forte, comme ſi vous l'aviez compoſée de Framboiſes ſeules.

Conſerve d'Ache.

PRenez ſix feuilles vertes d'Ache, & les paſſez ſur le feu trois ou quatre bouillons, égoutez-les bien, pilez-les, & les paſſez à traver du Tamis. Vous ferez cuire vôtre Sucre juſqu'à la petite Plume, & le bouillon étant abaiſſé vous y jetterez ce qui a paſſé par le Tamis, délayez bien dans vôtre Sucre; vous le travaillerez comme aux autres Conſerves, & quand vous y verrez cette petite

petite glace dessus; vous le vuiderez dans les Mousles.

Conserve Blanche.

SI vous n'avez point de Fleurs d'Orange, mettez de la Marmelade de fleurs d'Oranges si vous en avez; sinon vous prendrez de la Marmelade de Citrons, avec de l'Eau de fleurs d'Oranges, ou un jus de Citron, si vous voulez la déguiser. Faites cuire vôtre Sucre à la Plume, dans lequel vous délayerés vôtre Marmelade, observant au reste ce que l'on fait aux autres Conserves cydessus.

Conſerve de Violettes.

ON la fait de même que celle de fleurs d'Orange, excepté que vous concaſſerez vôtre fleur de Violette dans le Mortier aprés l'avoir épluchée : vous en mettrés dans vôtre Sucre ce que vous jugerés à propos d'en mettre pour donner la couleur & l'odeur à vôtre Conſerve.

Conſerves differentes.

ON fait beaucoup d'autres Conſerves , conformément aux autres , ſçavoir ; de Verjus , d'Epine Vinette , de Grenade,de Roſes & de Jaſmin, que l'on fait comme celles de

fleurs d'Orange ou de Violettes, ainſi que dautres que l'uſage nous apprend tous les jours.

Paſtilles de Canelle.

FAites fondre une once de Gomme Adragant dans une demy-Septier d'eau , pour quatre livres de Sucre , ou bout de deux ou trois jours que vôtre Gomme ſera bien détrempée , vous la démêlerez avec la cuillére , vous la paſſez & preſſez dans un linge blanc pour en ſéparer la craſſe ; vous mettrez cette eau de Gomme dans le Mortier avec un ou deux blanc d'œufs ; vous aurez de la Canelle pillée & paſſé au Tamis de Soye , délayez bien avec vôtre Gomme & blanc

d'œuf ; vous aurez aussi du Sucre en poudre passé par le même Tamis, vous le mêlerez avec le reste petit à petit délayant toûjours jusqu'à ce que vôtre pâte soit bien maniable ; alors vous pourrez former vos Pastilles en long, rondes ou en qu'elle forme vous jugerez à propos. On y imprime des Cachets, les figures, & on les fait secher d'un feu doux à l'etuve.

Pastilles de Citron.

METtez tremper vôtre Gomme dans un peu d'eau, avec trois ou quatre jus de Citron, & le zests que vous en aurez faits. Deux ou trois jours que vous verrez vôtre Gomme bien détrempée, pas-

ſez-là comme cy-deſſus à travers un linge blanc, mettez-là dans le Mortier avec du Sucre Royal en poudre, paſſé au Tambour, & aprés la premiere poignée vous tournerez, & battrez le tout à force de bras, puis vous y ajoûterez une autre poignée de Sucre, & continuërez de battre & de bien démêler vôtre pàtte de tous côtez à meſure que vous augmenterez de Sucre, juſqu'à ce que vous ayez une pâte bien blanche & maniable, vous formerez vos Paſtilles comme cy-deſſus, que vous ferez ſecher à l'étuve.

Paſtilles de fleurs d'Oranges.

ELles ſe font de même, excepté que vous y mèlez

quelques feüilles de fleurs d'Oranges, & de l'Eau de fleurs d'Oranges avec le jus de Citrons que vous mettez tremper avec vôtre Gomme.

Pastille Chocolate.

SE fait de même que la Canelle, prenez une demy livre de bon Chocolat rappé, quatre livres de Sucre passé au Tambour avec une once de Gomme Adragante détrempée dans un demy-Septier d'eau, & environ un grains ou deux de Canelle en poudre la plus fine, que mettrés détremper trois jours ladite Gomme, laquelle vous passerés à travers d'un petit linge blanc ou étamine.

Pastille de Poncife.

PRenez un Poncife duquel vous tirerez les zets que vous ferez blanchir dans l'eau boüillante, & quand ils seront cuits vous les retirerez de dessus le feu, & les mettrez dans de l'eau fraîche , dans laquelle vous presserez un jus de Citron pour le faire entierement blanchir, mettez les égouter sur un Tamy, étant égoutés vous les presserez dans un linge , pour achever d'en tirer l'eau , & les pillerez dans un Mortier de Marbre , où bien vous passerez vostre Gomme dans un linge blanc ou étamine, & vous les prépare- rez comme les autres. Si vous

y ajoûtez quelques gouttes d'Essence de Bergamotte, les Pastilles en seront beaucoup agreables.

Pastilles de Musc & d'Ambre.

PRenez demy Gros de Musc, & un Gros d'Ambre, que vous broyerez en poudre avec un coûteau sur une Ardoise ou Table de Marbre, avec une demy once de Sucre, une once de Gomme Adragante, faites tremper comme les autres, autant de Sucre, & elle se font de la même façon cy-devant.

Pastilles de Violettes, & autres Fleurs.

SErvés-vous de la Gomme d'Arabie, parce que ces Pastilles se blanchissent à la Bassine, comme celle de Girofle. Pour leur donner la couleur violette, vous détremperés de l'Indigo & de l'Iris, & vous mêlerés cette eau avec vôtre Gomme quand elle est fonduë, dans le Mortier, vous y ajoûterés du Sucre fin en poudre, vous continuërés de tourner, & bien démêler le tout, tant que vous ayés une pâte maniable; vous en formerés des Pastilles rondes, des Carreaux, Trefles & Piques, &c. On les blanchit quand elles ont été

ſechées à l'étuve, mais c'eſt pour les rendre en Dragées.

Paſtilles de Girofle.

LA Paſtille de Girofle ſe fait en prenant du Girofle que vous battés & pilés bien, le paſſer dans un Tamis fin ou Tambour ; vous le mêlerés dans le Mortier avec vôtre Gomme d'Arabie détrempée ; ajoûtés-y du Sucre ce qu'il en faut pour une pâte maniable ; vous en formerés des Paſtilles griſes, comme celle de Canelle. Les Confituriers tirent cette pâte en Cordon pour la façonner par petits morceaux en maniere de Clous de Girofle, aprés quoy ils les blanchiſſent à la Baſſine en dragées.

De l'Eau de Vie.

J'Aurois mis enſuite de ces Paſtilles, les Macarrons, les Pâtes de Fleurs, mais cela regarde entiérement le Confiturier, c'eſt pourquoy je les finis, & je donne une maniere de faire de l'Eau de Vie, celle de la connoître bonne, puiſqu'elle eſt neceſſaire au Limonadier, & qu'elle leur eſt même auſſi utile que le Sucre. Je commenceray à dire, que la bonne Eau de vie ſe connoît par l'*eſſay* qui eſt une petite bouteille longue d'un doigt, dans laquelle on met de l'Eau de Vie juſqu'au tiers de la longueur; on ſecoüe la bouteille, & plus les grains perlés qui ſe forment dedans ſont gros, plus

l'Eau de Vie a de force & d'esprit ; cet essay se fait aux Eaux de Vie faites de Vin, car les autres qui sont faites de Grains ou Cidre, qui sentent fort souvent l'Empireme, sont essayez par le feu, moins il reste de Liqueurs au fond du vase dans lequel ou le brûle plus forte elle se trouve.

Je ne repetteray pas ce que j'ay dit sur la maniere de distiller l'Esprit de Vin tiré de l'Eau de Vie, mais seulement de celles dont on fait l'Eau de Vie qui est tirée de Vin, parce que j'ay parlé cy-devant assez au long de l'Esprit de Vin.

Maniere de tirer l'Eau de Vie.

IL faut remplir la moitié d'une grande Cucurbite de Cuivre, couverte de ſon Chapiteau ou Refrigerant, y attacher un Recipient, luttez exactement les jointures, comme j'ay dit cy-devant, diſtillez à petit feu, juſqu'à ce que la petite eau deſcende au travers du Serpentin, ce qui ſe connoît par le petit eſſay de Verre, car l'eſprit ne monte plus quand on voit les perles groſſes comme des teſtes d'épingles, il faut qu'elles ſoient groſſes comme un petit poids, & qu'elles s'évanoiſſent tres-promptement, on ne peut definir ſi c'eſt un tiers du Vin ou un quart qui ſe convertit en Eau de Vie, en ce qu'il y

a des années, ou cinq à ſix Pintes ne donnent qu'une Pinte, & d'autres deux Pintes, en donnent trois demy-Septiers; il eſt donc neceſſaire d'avoir l'uſage de cet eſſay. On ſe contente à Paris d'en faire brûler pour en juger, mais cela eſt bien incertain. *Notà*, qu'il faut avoir ſoin que le Serpentin de Cuivre paſſe au travers d'un tonneau plein d'eau pour la condancer ou la fixer, car ſans cela l'Eſprit retomberoit dans la Cucurbite.

Les Vins d'Orleans, de Blois donnent beaucoup plus d'Eau de Vie que tous les autres Vins, ceux d'autour de Paris en donnent encore aſſez abondamment, mais n'y ſi forte ny ſi bonne. Le Tartre qui reſte dans

le fond du vaiſſeau peut ſervir à faire du Vinaigre.

L'Eau de vie tirée des Grains.

CEtte Eau de Vie ſe fait en mettant de l'Orge, du Blé dans de l'eau tiéde tremper deux ou trois heures & enſuite on le retire & met ſecher ſur des paillaſſons pour le faire germer, comme font les Braſſeurs, on en prend les Germes que l'on remet dans de l'eau fermenter 2. ou 3. jours ſelon la force du ferment, & quand il a boüilly de ſoy-même, on jette cette eau dans la Cucurbite, & l'on opere comme j'ay dit cy-devant.

Les particuliers mettent en différent uſage l'Eau de Vie, les

uns la brûlent avec du Sucre, les autres la mêlent dans du Syrop de Noix confites, & le laiſſent repoſer ; d'autres y mettent du Guy de Chêne & du Girofle, & en tirent un Eſprit de Vin delicieux ; enfin on n'auroit jamais fait ſi l'on décrivoit toutes les differentes manieres dont on employe l'Eau de Vie ; tout ce que je diray icy ; c'eſt que de toutes les Liqueurs c'eſt celle qui à bon droit, doit eſtre préferée à toutes les autres ; tant par l'uſage, que par l'utilité que l'on en retire chaque jour, en cent occaſions, dans les bleſſures, dans les défaillances de cœur, que l'experience continuelle nous fait connoître.

PERMISSION.

LOUIS par la grace de Dieu, Roy de France & de Navarre: A nos Amez & feaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requestes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conseil, Prevost de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, Salut. CHARLES MOETTE, Marchand Libraire à Paris, Nous ayant fait exposer qu'il desiroit pour l'avantage du Public faire imprimer un Livre intitulé *Le parfait Limonadier, &c.* par I. Masson Limonadier à Paris: Nous avons permis & permettons par ces presentes auditMoette de faire imprimer par tel Imprimeur qu'il voudra choisir ledit Livre en telle forme, marge, caractere, & autant de fois que bon luy semblera, pendant le temps de quatre années consecutives, à compter du jour de la datte des presentes, & de le vendre

&distribuer par tout nôtreRoyaume; à la charge que ces Presentes seront enregistrées és Registres de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, que l'impression dudit Livre sera faite dans nôtredit Royaume & non ailleurs, en bon papier, & beaux caracteres, conformément aux Reglemens de laLibrairie:&qu'avant que de l'exposer en vente, il sera mis unExemplaire duditLivre dans le Cabinet des Livres de nôtre Château du Louvre, deux autres dans nôtre Bibliotheque publique,& un en celle de nôtre tres-cher & feal Chevalier Chancelier de France, le Sr Phelypeaux Comte dePontchartrain,Commandeur de nos Ordres, à peine de nullité des Presentes. Du contenu desquelles Nous vous mandons & enjoignons de faire joüir l'exposant, & ceux qui auront droit de luy, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il luy soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des presentes qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Li-

vre, foy ſoit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier nôtre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'execution des preſentes tous actes requis & neceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires: CAR tel eſt nôtre plaiſir. DONNE' à Verſailles le 3. Decembre l'an de grace 1704. & de nôtre Regne le ſoixante-deuxiéme. Par le Roy en ſon Conſeil, BELLAVOINE. Et ſcellé.

Regiſtré ſur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris N. 289. page 398. conformément aux Reglemens, & notamment à l'Arreſt du Conſeil du 13. Aouſt 1703. A Paris ce 24. Decembre 1704.

Signé, P. EMERY, Syndic.

Achevé d'imprimer pour la premiere fois le 10. Janvier 1705.

J'Ay lû par ordre de Monſeigneur le Chancelier, un Manuſcrit intitulé, *le Parfait Limonadier*, &c. dans lequel je n'ay rien trouvé qui en doive empêcher l'impreſſion. A Paris le 6. Novembre 1704. POUCHARD.

TABLE.

Fin de la 1ère partie.

~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~

2e partie

Fin



